

## MENUS du Mardi 2 avril au Mardi 30 avril 2024

	Du 2 au 3 avril 2024	du 7 au 12 avril 2024	Du 15 au 26 avril 2024	Du 28 avril au 30 avril 2024
lundi	FERIE	Macédoine mayonnaise - Betteraves Sauté de porc Poêlée de légumes  Crème dessert Fruits	VACANCES	Tomates - Concombres - Asperges Rôti de porc Haricots beurre Glace Fruits
mardi	Radis-carottes râpées - céleri rémoulade Escalope de volaille Gratin de pommes de terre Yaourt Fruits	Entrée chaude Filet de poisson Semoule Yaourt Fruits	VACANCES	Charcuterie Filet de Poisson Blé aux légumes Pâtisserie Fruits
mercredi	Charcuterie Filet de poisson Poêlée de légumes  Pâtisserie Fruits	Salade composée Cuisse de poulet Purée de pois cassés Glace Fruits	VACANCES	
jeudi	Asperges - salade composée - Avocat Steak frais Pommes noisettes  Glace Fruits	Avocats/Radis/Pomelos Chili con carne Riz Yaourts aux fruits Fruits	VACANCES	
vendredi	Hors d'œuvres variés Petit salé Lentilles Yaourt Fruits	Entrées variées Steak haché Poêlée de légumes  Dessert au choix Fruits	VACANCES	

repas Viande : 8  
repas Poisson : 3  
repas sans viande ni poisson : 0

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Monique Warman

Provisoire

Gwendal Thibault

Adent-comptable

Odile Félix

Infirmière